



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 19 vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Thüringer Rostbratwurst (Schwein) ^{8,12} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Lauchcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gebackener Fleischkäse ^{2,3,8} mit Zwiebelsauce ⁱ Bratkartoffeln und feinen Bohnen ***** Obst	Kraftbrühe mit Sternennudeln ^{a1,i,c} ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Hühnerfricasée ^{a1,g} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtojoghurt ⁹	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Tilapia Filet (Buntbarsch) mit Dillrahmsauce ^{g,a1} Brokkoli und Salzkartoffeln ***** Obst	Kartoffeleintopf ^{i,g} mit Kasselerwürfel ^{2,3,8} ***** Panna Cotta ⁹	Kraftbrühe mit Eierstich ^{i,c,g} ***** Sauerbraten (Rind) ^{3,i} mit Apfelrotkraut ⁹ und Serviettenknödel ^{a1,c,g} ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}
Menü 2	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Lauchcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsestrudel ^{a1,g,k} mit Zwiebelsauce ⁱ Bratkartoffeln und feinen Bohnen ***** Obst	Kraftbrühe mit Sternennudeln ^{a1,i,c} ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelkompott ³ ***** Fruchtojoghurt ⁹	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Ei-Patty ^{c,g,i} auf Rahmspinat ^{g,a1} und Salzkartoffeln ***** Obst	Kartoffeleintopf ^{i,g} mit Gemüsebällchen ^{a1,f} ***** Panna Cotta ⁹	Kraftbrühe mit Eierstich ^{i,c,g} ***** Gemüsetasche ^{a1,c,g,i} mit Apfelrotkraut ⁹ und Serviettenknödel ^{a1,c,g} ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

Zusatzstoffe

- | | | | | | | |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|-------------|
| 1) mit Farbstoffen | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) Geschwefelt | 6) Geschwärzt | 7) Gewachst |
| 8) mit Phosphat | 9) mit Süßungsmittel | 10) enthält eine Phenylalanin Quelle | 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | 12) unter Schutzatmosphäre verpackt | |

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--------------|---------------|------------|---------------|------------------------------|----------|
| a) Gluten haltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer) | b) Krebstier | c) Eier | d) Fische | e) Erdnüsse | f) Sojabohnen | g) Milch |
| h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse) | | | | | | |
| i) Sellerie | j) Senf | k) Sesamsamen | l) Lupinen | m) Weichtiere | n) Schwefeldioxid und Sulfit | |

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29